



## Zitronentarte

*Desserts, KSW 04.09.2015*

**vorbereitung** 15 + 30 Min • **kochen** 20 + 15 Min • **portionen** ca. 8 •  
**schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** Bernard Ravet

### ZUTATEN

200g Mehl

60g Zucker

1Pr Salz

1/2 Zitrone, Schale

100g Butter, kalt, in Stücken

1 Eigelb

Wasser, kalt ca. 1EL

1dl Zitronensaft, ev. mit  
Orangensaft gemischt

100g Puderzucker

10g Maizena

1 Ei

1 Zitrone, Schale

1dl Rahm

### ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz, Zitronenrinde und Butter im Cutter durchmischen.

Das Ei zugeben und wenig Wasser und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auswallen und mit Backpapier auf ein Blech geben.

Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

Mit Backpapier bedecken, mit Backerbsen beschweren und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen. Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Aus Ofen nehmen.

Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft auf 1 dl ergänzen. Puderzucker, Maizena und Ei begeben und mixen.

Zuletzt den Rahm begeben und erneut kurz mixen.

Die Masse auf den lauwarmen Teigboden giessen und im Ofen bei 160°C während ca. 15 Minuten backen. Die Masse sollte die Konsistenz von einem Flan haben.

Kühl stellen.